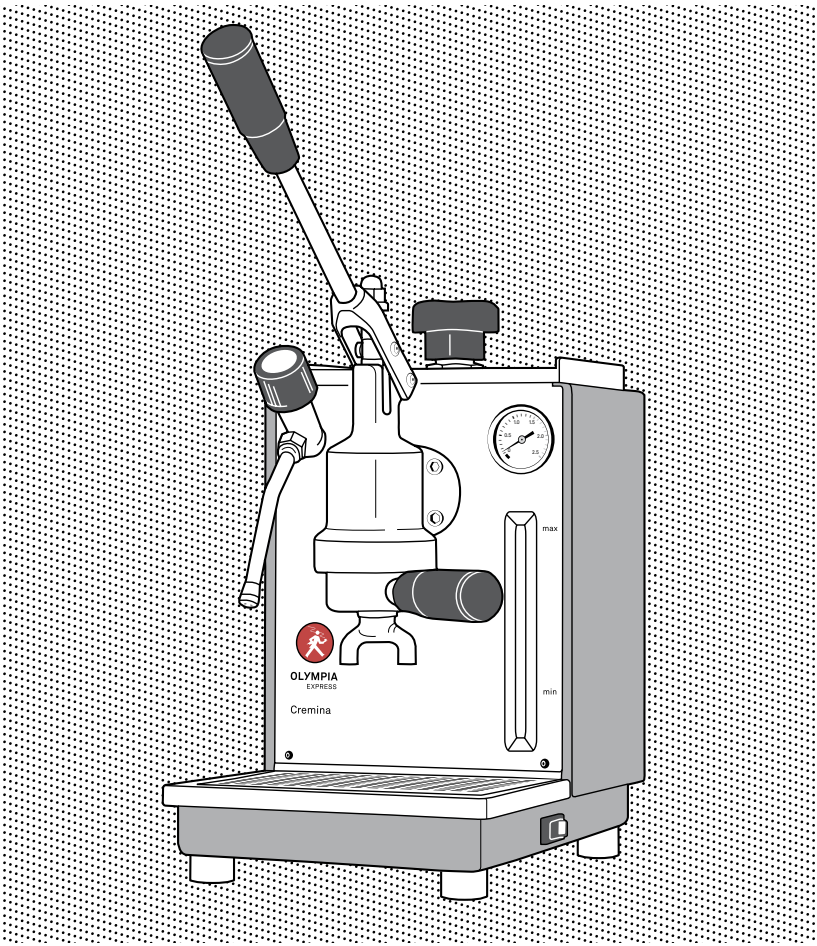
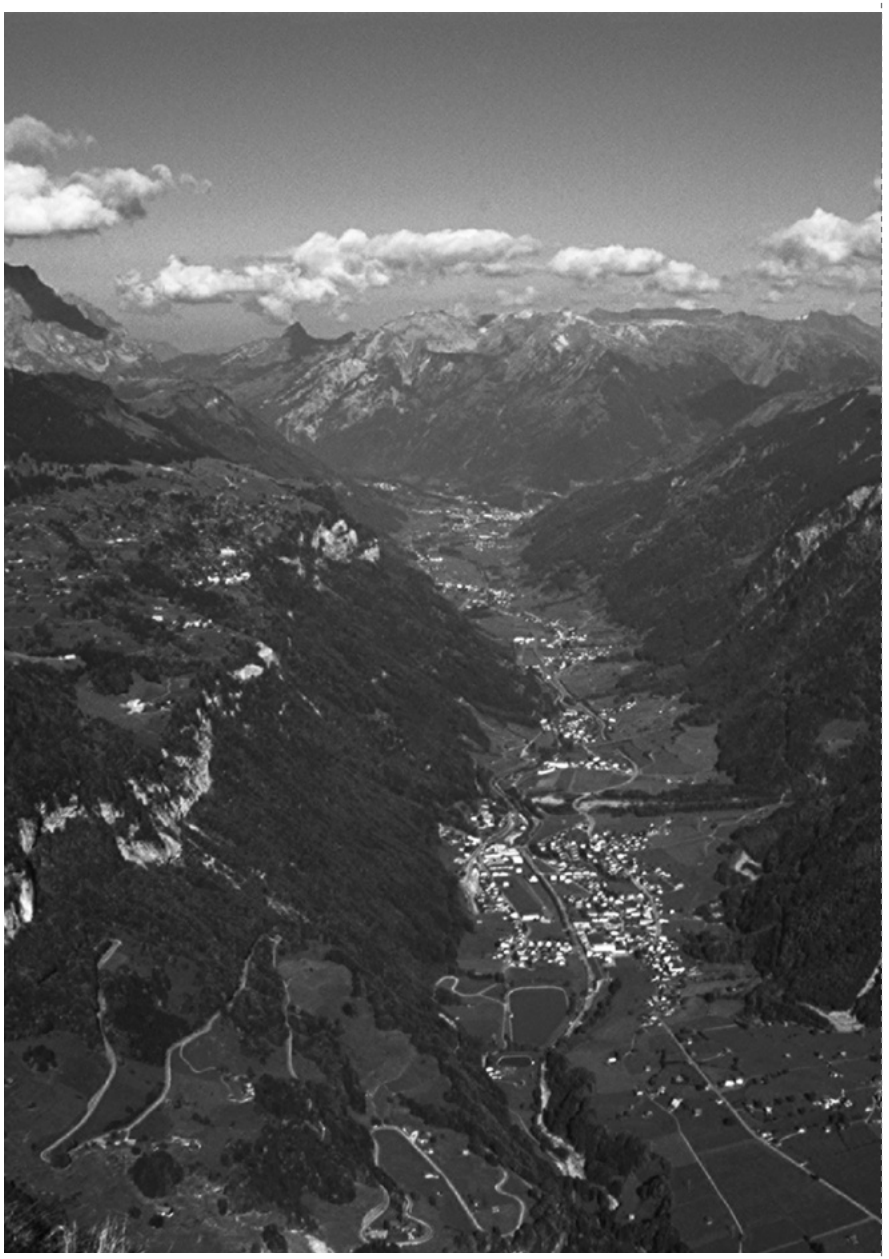
OLYMPIA
EXPRESS

Cremina/Moca Besitzerbuch





Glarnerland

Cremina/Moca Besitzerbuch

Produktinformationen
Gebrauchsanleitungen
Barista-Tipps

EIGENTÜMER/IN

CREMINA/MOCA Nº

ERWORBEN AM

Lieber Olympia Express-Besitzer.

Der Genuss von Espresso ist von seinen norditalienischen Ursprüngen zu einer weltweiten Leidenschaft geworden. Espresso für alle, für die Filterkaffeetrinker im europäischen Norden genauso wie für die Tee-Nationen Asiens. Angeboten werden immer schnellere, günstigere Lösungen, um diesem wachsenden Bedürfnis nachzukommen.

Mit dem Kauf Ihrer Olympia Express Cremina haben Sie sich für einen anderen Weg entschieden: Höchste Kaffeekultur und bester Kaffeegenuss! Vor Ihnen steht eine in Handarbeit mit ausgesuchten Materialien entstandene kompakte und formschöne Maschine, gebaut ohne störungsanfällige Elektronik. Nehmen Sie sich Zeit und tauchen Sie ein in die Welt des Kaffees, lassen Sie sich darauf ein, das Handwerk eines Baristas an Ihrer Maschine zu erlernen, zu trainieren oder zu perfektionieren: von der Bohnenwahl, dem idealen Mahlgrad, der optimalen Temperatur und dem richtiger Druck bis hin zum köstlichen Milchschaum. Sie werden mit einem vielfältigen Geschmackserlebnis belohnt, das Sie dank der zahlreichen Espressoröstungen und Milcharten nach Ihrem «Gusto» variieren können. So bleibt sie auf Dauer spannend und nachhaltig, die Beziehung zwischen Ihnen und Ihrer Olympia Cremina.

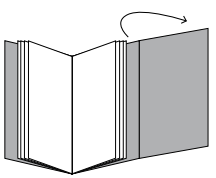
Seit über 80 Jahren werden unsere Espressomaschinen mit Schweizer Präzision gebaut. Sie sind über die Jahre auf der ganzen Welt und, dank ihrer Robustheit, auch in den entlegensten Winkeln im Einsatz. Wir sind stolz auf den Ruf, den sich die Maschinen über die Jahrzehnte erwerben konnten und unterstützen die weltweite Olympia Express-Familie mit Rat und Tat. Diese Unterstützung versprechen wir auch Ihnen. Aber zunächst dürfen wir Sie bitten, diese Bedienungsanleitung gründlich und neugierig zu studieren. Unsere Maschinen haben einige Besonderheiten – es ist notwendig, diese zu kennen, und es lohnt sich, sie zu nutzen!!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Olympia Express.

Das Besitzerbuch – Idee und Ziel

Mit diesem Besitzerbuch möchten wir Sie nicht nur ein bisschen stolz und nachhaltig zufrieden machen, sondern Ihnen auch alle nötigen Informationen geben, um zu einem perfekten Espressoerlebnis zu gelangen. Unser Buch enthält eine genaue Bedienungsanleitung für die Espressomaschine Cremina und die Espressomühle Moca sowie die Garantieerklärung Ihrer Maschine. Ferner erfahren Sie hier Wichtiges von der Bohne, über Wasser und Milch bis zu köstlichen Espressospezialitäten und finden weiterführende Literaturempfehlungen.

Wichtig!
Auch wenn Sie am liebsten gleich loslegen möchten: Bitte lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise auf den Seiten 20/21 sorgfältig durch. Damit Sie lange ungetrübte Freude an Ihren Olympia Express-Geräten haben.



Eine Zeichnung der Cremina mit allen Bestandteilen finden Sie im Umschlag hinten. So sehen Sie die Maschine mit ihren Bestandteilen *(im Text kursiv)* stets vor sich.

Inhalt

01 Olympia Express

Luigi Bresaola: Ein Pionier Schweizer Espressokultur — **09**
Der Geist des Gründers: Keine Kompromisse — **11**

02 Cremina

40 Jahre Perfektion — **12**
Die klassische Hebelmaschine — **15**
Gebaut für eine kleine Ewigkeit — **16**
Sicherheitshinweise — **20**
Erste Inbetriebnahme — **22**
Regulierung. Wartung. Reinigung — **25**
Wasserdampf — **27**

03 Moca

Die perfekte Mühle — **31**
Mahlgrad, Dosierung und anderes — **32**

04 Espresso

Die Bedeutung des Wassers — **34**
Die Bedeutung der Bohne — **35**
Perfekter Espresso in fünf Schritten — **36**
Beurteilung des Resultates — **38**
Espressovielfalt — **40**

05 Erste Hilfe und mehr

Tipps bei möglichen Störungen — **43**
Literatur rund um den Espresso — **46**
Ideen und Anregungen — **47**
Allgemeine Garantiebedingungen — **48**

01

03

02

01 «Rest.Bar», Grand-Chene Lausanne, 1940er Jahre

02 «Olympia Buby», 1961

03 «Olympia Cremina 67», 1970er Jahre

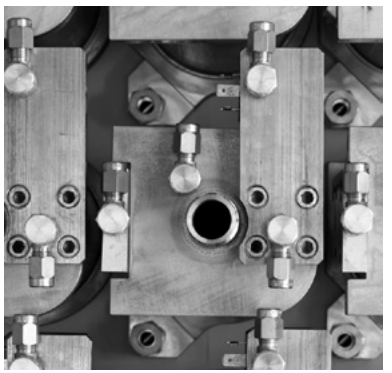
01 Olympia Express.
Luigi Bresaola: Ein Pionier Schweizer Espressokultur.

Bereits um 1930 entwickelte Luigi Bresaola in der Schweiz seine erste Espressomaschine für die Gastronomie. Er war ein Tüftler und Erfinder – und gehörte zu den Pionieren seiner Zeit. Einer, der nicht eher ruhte, bis es an den Maschinen, die er konstruiert und gebaut hatte, nichts mehr zu verbessern gab. Einer, der die hohe Kunst der Espressozubereitung verehrte.

In den sechziger Jahren übernahm sein Sohn Luigi das 1928 in Chiasso gegründete Geschäft. Inzwischen hatte das kleine Familienunternehmen Olympia Express auch Espressomaschinen für den Privathaushalt ins Programm aufgenommen. Mit grossem Erfolg. Die Qualität und Zuverlässigkeit der Maschinen in Kombination mit der kompakten Bauart sorgte für immer grössere Nachfrage. Von London bis San Francisco, von Chile bis nach Singapur. Zeitweise waren bis zu hundert Arbeiter in der Werkstatt beschäftigt.

Trotz einiger Turbulenzen in den achtziger und neunziger Jahren blieb das Unternehmen seiner Philosophie treu und konzentriert sich heute wieder auf die Herstellung von hochwertigen Espressomaschinen und Mühlen. Als kleine und feine Manufaktur, die herausragende Maschinen für Kenner baut.

01



02

01 Brühköpfe, verchromtes Messing

02 Heizkessel, Chromstahl

«I have had a Cremina 67 for some 17 years now and have never had a problem with the espresso machine. The level of craftsmanship is quite incredible. I love my espresso maker.» (Olympia Express-Kunde aus den USA, Mai 2007)

Der Geist des Gründers: Keine Kompromisse.

Seit über 80 Jahren heisst das oberste Gebot: Perfektion in punkto Material und Verarbeitung. Bei Olympia Express wird jedes noch so kleine Detail immer und immer wieder neu durchdacht und optimiert. So ist Olympia Express der erste Hersteller von Espressomaschinen, der seit Anfang der neunziger Jahre ausschliesslich Chromstahltanks verwendet. Die sind zwar teurer, aber dafür auch hochwertiger. Und da es auf dem Markt keine Komponenten aus Chromstahl gibt, die den strengen Anforderungen der Ingenieure genügen, werden diese eben in der hauseigenen Werkstatt konstruiert und angefertigt.

Gleiches gilt selbstverständlich auch für das Design: «form follows function». Mit diesem klassischen Design-Grundsatz sind die Entwürfe von Olympia Express ein Paradebeispiel für Schweizer Design.

Was heute unter dem Schlagwort «nachhaltige Technik» in aller Munde ist, lebt Olympia Express unverändert seit Jahrzehnten. Unsere Maschinen sind langlebig, reparierbar und damit umweltverträglich. Deshalb sind über 40 Jahre alte Maschinen heute noch im Einsatz und als «Oldtimer» unter Liebhabern sehr begehrt.

Zugegeben, man könnte mehr Maschinen produzieren, wenn man nicht so verliebt in Qualität und Präzision wäre. Doch Espressotrinken ist auch ein Stück Kultur. Olympia Express pflegt diese Kultur seit Generationen. Und so verschmelzen die Liebe zu italienischem Espresso und alte Schweizer Handwerkstradition zu einem Produkt, das seinen Besitzer dauerhaft erfreuen soll!

02 Cremina.
40 Jahre Perfektion.

1967 – 1996 – 2002 – 2008. Wir haben allen Grund zum Feiern: Unsere Cremina gibt es seit über 40 Jahren!

In unserer schnelllebigen Zeit sind vier Jahrzehnte für jedes Produkt eine halbe Ewigkeit und eine Leistung, auf die man stolz sein kann. Im Übrigen befindet sich unsere Cremina dabei in bester Gesellschaft, zum Beispiel mit dem Porsche 911, der bereits 2004 seinen Vierzigsten feierte.

Aber zurück zu den Anfängen: Die Cremina wurde mitten in die wilden Jahre der Achtundsechziger hineingeboren und in den siebziger Jahren durch die «New York Times» mit dem Prädikat «beste Espressomaschine der Welt» geadelt. Knapp zwei Jahrzehnte fand sie fast unverändert eine immer grösser werdende Fangemeinde. 1996 wurde sie schliesslich grundlegend überarbeitet. Und die Erfolgsstory ging weiter. Getreu dem Anspruch von Olympia Express, die perfekte Espressomaschine zu bauen, wurde sie 2002 noch weiter verbessert. 2003 nannte sie die «Neue Zürcher Zeitung» den «Rolls-Royce unter den einarmigen Kaffee-Banditen». Und das ewige Streben nach Perfektion hält an. Seit 2008 steht unseren Kunden das neuste Modell der Cremina zur Verfügung. Die beste Cremina, die es jemals gab. Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Stunden mit ihr!

OLYMPIA
EXPRESS
L. BRESAOLA 6834 Morbio Inferiore - TICINO - SUISSE - (091) 4.32.14 15 - 4.01.51
Kaffeemaschinen- und Stahlrohrmöbel-Fabrik
Fabbrica di macchine da caffè e mobili in metallo
Filialen, Filiali: ZÜRICH - ST. GALLEN - LUZERN - BASEL - LAUSANNE - GENÈVE
cremina
'67
die Espresso
Kaffeemaschine
für den Privatgebrauch
La macchina
per caffè espresso
ad uso domestico
Masse: Höhe 340 mm, Tiefe 270 mm, Breite 190 mm
Nettogewicht: 10 Kg
Boilerinhalt: 1.3 Liter
Anschlusswert: 220 V / 1000 W
Aufheizzeit zur Erreichung des Betriebsdruckes: 8-10 Min.
Kapazität: 18 Expresso-Tassen mit einer Füllung.
Dimensioni: altezza 340 mm, profondità 270 mm, larghezza 190 mm
Peso netto: 10 Kg
Contenuto della caldaia: 1,3 l
Corrente elettrica: 220 V / 1000 W
Tempo di riscaldamento preliminare: 8-10 minuti
Produzione: circa 18 «espressi» per ogni riempimento della caldaia

Produktblatt «Olympia Cremina», 1967

Die klassische Hebelmaschine.

Die Cremina ist die klassische Handhebel-Espressomaschine ohne Wenn und Aber. Sie arbeitet mit dem bewährten Pre-Infusions-Kolbensystem: Dabei wird beim Aufziehen des Hebelarmes eine kleine Menge Wasser in die Kolbenkammer gezogen und fliesst in das gepresste Espressopulver, um dieses vorquellen zu lassen. Beim manuellen Niederdrücken des Hebels wird das heisse Wasser durch das Espressopulver gepresst. Dieses erprobte Extraktionsverfahren garantiert, zusammen mit der wachsenden Erfahrung des Cremina-Besitzers, jenen perfekten Espresso, bei dem Crema, Geruch und Geschmack ein harmonisches Vergnügen für Auge, Nase und Gaumen ergeben. Und auch die Ohren sind begeistert: das einzige Geräusch, das Sie von Ihrer Cremina hören, ist das Singen beim Aufheizen des Heizkessels.

Nicht nur die «New York Times» und die «Neue Zürcher Zeitung» haben die Cremina als «die beste Espressomaschine der Welt» bezeichnet. Seit nunmehr 40 Jahren erhalten wir jede Menge Fanpost aus allen Ländern dieser Welt. Das ehrt nicht nur uns, sondern auch jeden Besitzer, der seiner Cremina einen offensichtlich perfekten Espresso zu entlocken weiss. Allerdings gehört dazu schon etwas Übung. Doch Sie werden damit belohnt, dass der Espresso «Ihrer» Cremina immer auch Ihr ureigenster Espresso sein wird. Ein kleiner, aber feiner Unterschied – und ein echtes Erlebnis für jeden Espressoliebhaber.

Gebaut für eine kleine Ewigkeit.

Werfen Sie einen Blick auf ihre inneren Werte: Sie werden rostfreien Stahl, Chrom und Messing vorfinden und eine perfekte handwerkliche Verarbeitung.

Die Brühgruppe, bestehend aus Kolben und Siebträger, ist aus Messing – und natürlich verchromt und hochglanzpoliert. Ebenso das extra lange Dampfrohr und die Dampfdüse – das erhöht die Langlebigkeit und erleichtert die Reinigung. Der elektrisch betriebene, von oben zu befüllende Heizkessel aus Chromstahl hat ein Fassungsvermögen von 1,8 Litern und reicht für 20 Tassen klassischen Espresso. Der Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl hat eine thermische Sicherung zum Schutz vor Überhitzung. Für Perfektion und Langlebigkeit sorgen ferner die High-Tech-Dichtungen aus Teflon und Gore-Tex. Werkseitig ist der Kesseldruck bereits auf 0,7 bis 0,8 Bar und eine Brühtemperatur von 92 °C im Brühkopf eingestellt. Bei der Cremina obliegt es der Kunstfertigkeit des Barista, durch das Niederdrücken des Handhebels den für einen perfekten Espresso erforderlichen Druck von neun Bar auf dem Siebträger zu erreichen.

Aber die Cremina überzeugt nicht nur durch ihre inneren Werte. Auch ihre äussere Erscheinung lässt das Herz jedes Espressomaschinen-Puristen höher schlagen: Ihr massives Chassis, ihre dickwandige Ummantelung und die Armaturen sind allesamt von höchster Qualität. Die Frontseite mit der beleuchteten Betriebsanzeige, sowie Tropfgitter und Tropfschale sind aus hochglanzpoliertem Edelstahl. Rahmen und Verkleidung werden in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulvertechnik lackiert.

Bis auf den Heizkessel ist hier nichts gelötet oder geschweisst, alles ist mit wenigen Handgriffen ein- oder auszubauen.

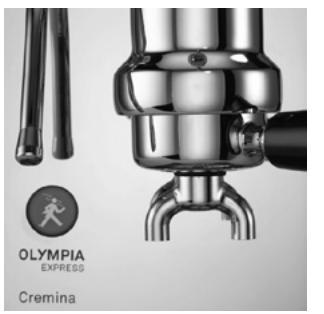
01

02

01, 02 Brühgruppe, verchromtes Messing

03 Siebträger, verchromtes Messing

03



01

02

01 Manometer

02 Heizkessel mit Druckregler

«I bought my Olympia Cremina at Zabar's in New York 26 years ago, and it has worked perfectly ever since then. You deserve thanks and congratulations for such a fine product.» (Olympia Express-Kunde aus den USA, Mai 2007)

«Der Rolls-Royce unter den einarmigen Kaffee-Banditen erinnert in Linienführung und Material an eine spartanische Harley-Davidson: einfache, kraftvolle Technik, klare Umrisse, alles ist beste, schwerste Qualität – Edelstahl, Messing, Chrom.» (Neue Zürcher Zeitung, 2003)

Technische Daten:

Cremina	Breite	20 cm
	Tiefe	27 cm
	Höhe	33 cm
	Gewicht	11 kg
	Stromversorgung	230–240 V / 50 Hz [1]
	Kabellänge	160 cm
	Leistungsaufnahme	1000 Watt

[1] *Ebenfalls lieferbar mit 115 V / 60 Hz / 1000 W (USA-Version)*

Sicherheitshinweise.

Wir sind von der Qualität unserer Maschinen so überzeugt, dass wir Ihnen drei Jahre Garantie darauf geben. Bitte lesen Sie die allgemeinen Garantiebedingungen aufmerksam durch. Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um Ihren Garantieanspruch nicht zu gefährden, beachten Sie bitte auch die folgenden Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie bitte die Hinweise zur Inbetriebnahme aufmerksam durch, bevor Sie Ihre Cremina zum ersten Mal benützen. Bewahren Sie Ihr Besitzerbuch griffbereit in der Nähe Ihrer Cremina auf, falls bei der Bedienung Fragen auftauchen.
- Bitte nie den *Heizkesselverschluss 1* aufdrehen, solange die Maschine eingeschaltet und der Dampf nicht vollständig aus dem *Dampfrohr 12* abgelassen ist. Vor dem Öffnen des Heizkesselverschlusses ist deshalb immer die *Maschine auszuschalten 4* und der *Dampfhahn 3* zu öffnen, damit der Druck abgebaut wird.
- Das Gerät darf nur an Wechselstrom angeschlossen werden. Die zulässige Spannung ist auf dem Schild auf der Unterseite der Maschine angegeben.
- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur durch spezialisierte und autorisierte Personen vorgenommen werden.
- Im Betriebszustand können an Ihrer Cremina sehr hohe Temperaturen auftreten. Bitte berühren Sie die Maschine immer nur an den Handgriffen und machen Sie Dritte auf die Gefahr von Verbrennungen oder Verbrühungen, zum Beispiel durch das Auslaufen von heissem Wasser oder den Austritt von heissem Dampf, aufmerksam.
- Bei Störungen während des Betriebs und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen.
- Den Stecker bitte nie am Kabel aus der Steckdose ziehen oder mit feuchten Händen anfassen.
- Die Maschine nicht am Netzkabel tragen oder ziehen.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie über scharfe Kanten und achten Sie darauf, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Verwenden Sie nur zugelassene Verlängerungskabel.
- Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser.
- Reinigen Sie die Maschine nur trocken oder allenfalls mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie vorher den Netzstecker.
- Schalten Sie die Maschine nie ein, wenn der Wasserstand bei «min» angelangt oder der Heizkessel leer ist. Das Heizelement könnte sonst beschädigt werden.
- Die Maschine ist durch einen Thermostat vor Überhitzung und Überdruck geschützt. Wenn der Thermostat den Strom unterbricht, erlischt die *Kontrolllampe 5*, der *Ein-/Ausschalter 4* bleibt beleuchtet. Der Reset-Schalter befindet sich im Inneren der Maschine und muss vom Servicehändler zurückgesetzt werden.
- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile und trockene Unterlage.
- Verpackungselemente wie Plastiksäcke, Schaumstoffe etc. dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.

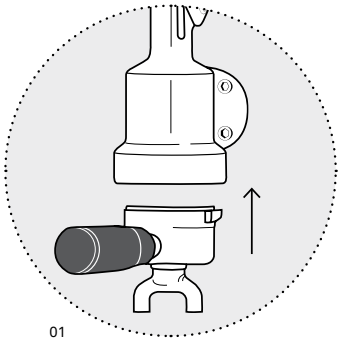
Die Maschine darf nur gemäss den vorliegenden Anleitungen gebraucht werden; ein Missbrauch oder technische Änderungen können für Gesundheit und Leben gefährlich sein. Olympia Express übernimmt keine Verantwortung, wenn die Sicherheitshinweise nicht eingehalten werden.

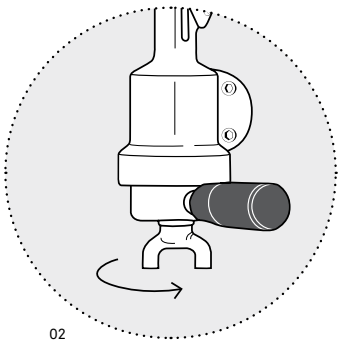
Erste Inbetriebnahme.

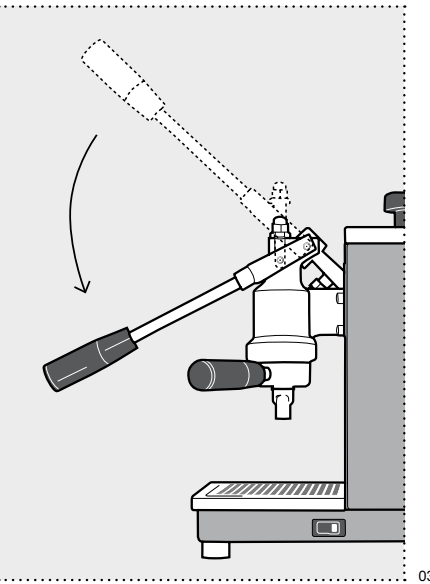
1. Heizkessel befüllen
Verschluss 1 des Heizkessels öffnen und frisches Wasser höchstens bis zum oberen Ende («max») des *Wasserstandsanzeigers 2* einfüllen. Die Wassermenge im Heizkessel entspricht damit 1,8 Liter. Heizkessel wieder gut verschliessen. *Dampfhahn 3* ebenfalls schliessen (Drehung nach rechts). Maschine an Strom anschliessen. *Ein-/Ausschalter 4* betätigen, dessen Lämpchen zusammen mit der *Kontrolllampe 5* für die Heizung aufleuchtet.

2. Maschine entlüften und aufheizen
Sobald die *Kontrolllampe 5* erlischt (nach ca. 10 Minuten) und das *Manometer 7* ca. 0,7 Bar anzeigt, *Dampfhahn 3* kurz öffnen, damit die Luft aus dem Heizkessel austritt. Die Kontrolllampe leuchtet noch einmal kurz auf, da die Maschine nachheizt, um so den Druckabfall auszugleichen. Wenn sie erlischt, ist die Maschine betriebsbereit. Der *Ein-/Ausschalter 4* ist ständig beleuchtet, die Kontrolllampe schaltet ein und aus. Daran erkennen Sie, dass die automatische Regelung des Heizkesseldrucks in der Maschine perfekt funktioniert: Ein Druckregler schaltet je nach Heizkesseldruck die Heizung ein oder aus, damit das Wasser im Heizkessel eine konstante Temperatur hat ohne unnötig Energie zu verbrauchen.

3. Brühgruppe vorwärmen
Siebträger 6 vorwärmen, indem man nach dem Einsetzen des Siebträgers in die *Brühgruppe 9* (Drehung nach rechts, siehe Abb. 01 und 02) das Wasser durch kurze Auf- und Abbewegung des *Kolbenhebels 8* auslaufen lässt. Bitte wiederholen Sie den Vorgang, bis Brühgruppe und Siebträger erwärmt sind (zwei bis drei Mal).


01


02


03

01, 02 Einklinken des Siebträgers
03 Abwärtsbewegung des Hebels, um einen Espresso zu brühen

(a) (b) (c)

4. Siebträger einsetzen
Siebträger 6 durch leichtes Drehen des *Siebträgergriffs 10* nach links aus der *Brühgruppe 9* ausklinken. Filtersieb einsetzen (Sieb (a) für eine Tasse, (b) für zwei Tassen). Das Sieb wird unter Zuhilfenahme des Messlöffels (c) oder des Dosierreglers der Espressomühle mit Espressopulver (ca. 7,5 bis 9 Gramm) gefüllt. Das Pulver andrücken und eventuelle Pulverreste auf den Rändern des Siebes und des Bajonettverschlusses abwischen. Siebträger wieder in die Brühgruppe einsetzen.

5. Espresso brühen
Eine oder zwei Tassen unter den *Auslauf 11* stellen. *Kolbenhebel 8* nach oben ziehen, einige Sekunden abwarten, bis einige Tropfen Espresso aus dem Ausguss kommen, dann Kolbenhebel mit einem Zug langsam bis zum Anschlag hinunterdrücken. Das heisse Wasser wird durch das Pulver gepresst und Ihr erster Espresso fliesst geschmeidig und herrlich duftend in die Tasse.

Der Kolbenhebel muss entsprechend dem zu spürenden Widerstand so niedergedrückt werden, dass der Espresso schön gleichmässig ausfliesst. Für grössere Portionen oder zwei Tassen muss die Hebelbewegung wiederholt werden. Achtung: Vor dem Ausklinken des *Siebträgers 6* einen Moment (ca. 30 Sekunden) warten, damit sich ein eventueller Restdruck abbauen kann. Für die weitere Espressozubereitung Siebträger wieder abnehmen, den Siebträger reinigen und das Prozedere wiederholen.

Das Espressopulver muss fein gemahlen sein, ist es jedoch zu fein, fliesst der Espresso nur mühsam und tropfenweise, ist es zu grob, fliesst er zu schnell und man erhält keine schöne Crema.

Damit der Espresso immer samtig ist, empfehlen wir bei der Zubereitung mehrerer Tassen hintereinander, ab und zu das Sieb und den Siebträger durch kaltes Wasser abzukühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Wenn das Wasser den unteren Rand («min») des *Wasserstandsanzeigers 2* erreicht hat, muss die Maschine unbedingt ausgeschaltet werden! Der *Schraubverschluss 1* des Heizkessel darf unter keinen Umständen geöffnet werden, solange die Maschine in Betrieb ist oder bevor der restliche Druck über den *Dampfhahn 3* abgelassen wurde. Nachdem Sie Wasser nachgefüllt haben, kann es weitergehen. Sie können die Maschine gemäss den Punkten 1. bis 5. wieder in Betrieb nehmen.

Regulierung. Wartung. Reinigung.

Unverzichtbare Voraussetzungen für besten Espresso sind die tägliche Reinigung und die regelmässige Wartung der Maschine!

Das *Dampfrohr 12* nach jeder Benutzung kurz ausdampfen lassen und mit einem feuchtem Tuch säubern. Dazu drehen Sie den *Dampfhahn 3* leicht auf.

Je kalkhaltiger das Wasser, desto häufiger muss der Heizkessel entkalkt werden. Wir empfehlen eine Entkalkung durch unsere regionalen Service-Händler, dabei ist in der Regel eine einmal jährlich erfolgende professionelle Entkalkung ausreichend. Sollten Sie Ihre Maschine selbst entkalken wollen, gehen Sie folgendermassen vor: Den Heizkessel zur Hälfte mit weissem Essig füllen und bis zum oberen Ende des *Wasserstandsanzeigers 2* («max») mit Wasser auffüllen und verschliessen. Maschine einschalten, bis der Heizkessel unter Druck ist. Eine bis zwei Stunden stehen lassen. Durch Betätigung des *Kolbenhebels 8* (drei bis vier Mal) und Öffnen des *Dampfhahns 3* das Essigwasser durchlaufen lassen. So wird auch die Brühgruppe gereinigt. Die Maschine ausschalten, Druck über den Dampfhahn ablassen, *Schraubverschluss 1* öffnen. Restliches Essigwasser auskippen. Diese Prozedur noch einmal mit frischem Wasser wiederholen. Wird die Maschine für einige Zeit nicht gebraucht, Heizkessel entleeren und vor der Wiederverwendung mit frischem Wasser spülen.

Wir empfehlen jeden Abend eine sorgfältige Spülung aller Siebe mit Wasser, damit die Löcher nicht verstopfen. Bitte verwenden Sie dafür kein Spülmittel. Sobald die Sieblöcher vergrössert sind oder die Siebe am Rand Quetschungen durch das Ausklopfen aufweisen, sollten sie ersetzt werden. Nach dem Entfernen des Siebes zur Reinigung bitte auch die Innenseite des *Siebträgers 6* säubern.

Die *Dusche 15* in der Brühgruppe wird automatisch durch die tägliche Reinigung des Kolbensystems durchgespült (siehe oben). Überprüfen kann man dies, indem man das Wasser aus der *Brühgruppe 9* laufen lässt, ohne den Siebträger einzuhängen. Fliesst das Wasser gleichmässig und kompakt aus der Dusche, ist sie sauber. Andernfalls läuft das Wasser unregelmässig aus und spritzt. Ist dies der Fall, obwohl die Dusche richtig gereinigt wurde, ist sie wahrscheinlich kaputt und muss ersetzt werden.

Die Dichtungen verhindern das Herausspritzen von Wasser während der Benutzung der Maschine und müssen ersetzt werden, sobald Wasserverlust bei der Brühgruppe auftritt. Wasserverlust führt zur Reduzierung des Drucks auf den Siebträger und verschlechtert so das Ergebnis.

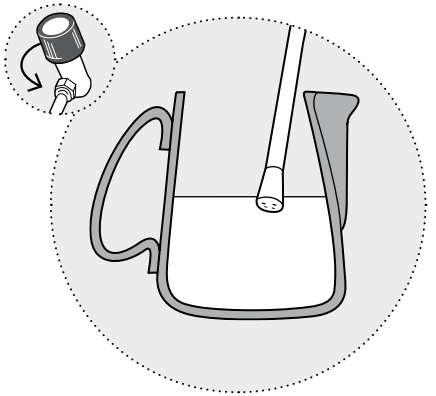
Die Maschine ist mit einer thermischen Sicherung geschützt. Diese verhindert das Durchbrennen des Heizelementes, falls die Maschine ohne Wasser in Betrieb war. Sollte sich die Sicherung Ihrer Maschine ausgeschaltet haben, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren regionalen Service-Händler.

Sie können uns Ihre Cremina selbstverständlich auch jederzeit zusenden. Nicht nur im Falle eines Defekts, sondern auch zur regelmässigen Wartung. Bitte fordern Sie hierzu stets einen Versandkarton an.

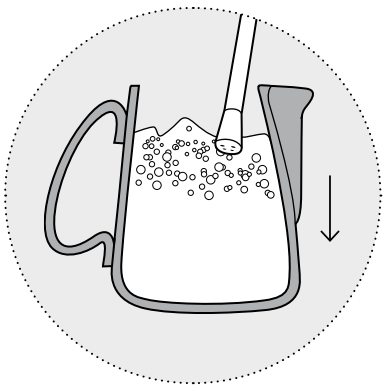
Wasserdampf.

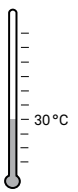
Heisses Wasser
Möchten Sie Dampf zum Aufsieden von Frischwasser für Tee oder zum Erwärmen anderer Flüssigkeiten entnehmen, verfahren Sie folgendermassen: Bevor man mit dem Aufsieden anfängt, *Dampfhahn 3* sorgfältig öffnen, damit eventuelles Kondenswasser oder Luft im Rohr entweichen kann. Sie verhindern so auch ein eventuelles Ansaugen der zu erwärmenden Flüssigkeit. Das Ende des Dampfrohrs (*Dampfdüse 13*) in die (gefüllte) Tasse oder ein anderes Gefäss eintauchen. Lassen Sie den Dampfhahn so lange geöffnet, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dann verschliessen Sie den Dampfhahn wieder, bevor Sie das Gefäss oder die Tasse entfernen.

Heisse Milch ohne Schaum
Milchschaumkanne mit Milch füllen. Das *Dampfrohr 12* in die Milch eintauchen. Den *Dampfhahn 3* öffnen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, zuerst den Dampfhahn zudrehen und erst danach das Kännchen entfernen – die Milch könnte sonst herausspritzen.

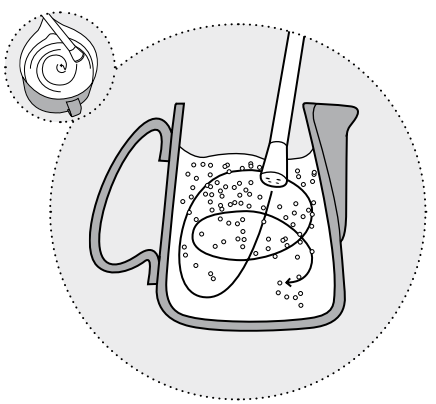


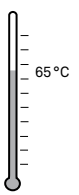
01 Milch einfüllen; Dampfrohr hineinhalten; Dampfhahn aufdrehen





02 Milch aufschäumen; Kanne sachte absenken («Ziehen»)





03 Schaum mit Milch vermischen durch Kreisbewegungen der Milch («Rollen»)

Heisse Milch mit Schaum

Ein perfekter Milchschaum entsteht in zwei Phasen, dem so genannten Ziehen und dem Rollen. Für die Ziehphase wird die Milchschaumkanne bis zur Hälfte mit kalter Milch gefüllt. Das Ende des Dampfrohres (*Dampfdüse 13*) darf nur wenig in die Milch eingetaucht werden. Den *Dampfhahn 3* ganz öffnen. Fängt die Milch langsam an zu schäumen, muss das Kännchen sachte abgesenkt werden, wobei die Dampfdüse immer knapp unter der Oberfläche der Milch bleibt. Wenn sich das Volumen der Milch ungefähr um die Hälfte vergrössert hat und die Milch etwa eine Temperatur von 30 °C erreicht, setzt die so genannte Rollphase ein. Das Dampfrohr wird tiefer in die Milch eingetaucht, um den Schaum mit der erhitzten Milch zu vermischen. Durch kreisende Bewegungen wird das Schaum-Milch-Gemisch verfeinert: Grosse Blasen platzen, das Gemisch wird homogen. Allerdings darf die Milch nicht zu heiss werden. Die ideale Temperatur überprüft man, indem man die Hand an die Kanne hält. Ist sie deutlich mehr als handwarm, aber noch nicht heiss, sind optimale 65 °C erreicht. Dann Dampfhahn zudrehen und Kanne entfernen.

Unmittelbar nach dem Gebrauch das Dampfrohr kurz ausdampfen lassen und mit einem feuchtem Tuch säubern. So bilden sich am Ende des Rohres keine Schmutz- und Kalkablagerungen.

01

01 Mahlgradeinstellung

02 Scheibenmahlwerk

02

03 Moca.
Die perfekte Mühle.

Für einen perfekten Espresso braucht es absolute Spitzenklasse bei der Auswahl der Mischung, bestes Wasser, eine Mühle, die perfektes Espressopulver liefert, sowie eine Maschine, die präzise und zuverlässig Topergebnisse produziert. Aber das Wichtigste dabei ist der «Barista», der Mensch an der Maschine. Nur wenn sich alle optimal ergänzen, entsteht ein Espresso, der Grenzen sprengt. Das ist wie in der Liebe. Deshalb wird die Entscheidung für eine bestimmte Espressomaschine oder Mühle auch nicht allein im Kopf gefällt. Ein bisschen Verliebtheit gehört einfach dazu.

Die Moca ist seit 1967 an der Seite der Cremina. Ganz unauffällig, aber genau so zuverlässig, präzise und aus den gleichen hochwertigen Materialien von Hand gefertigt. Kein synthetisches Material. Kein Kunststoff, der das Aroma des Espressos beeinträchtigt. Nur erstklassiger rostfreier Stahl und echtes Glas. Typisches Swiss made Design.

Ihr Steckbrief: Elektrische Espressomühle mit extrem laufruhigem Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Spezialstahl. Sie malt rasch und gleichmässig, ohne die Bohnen zu erhitzen. Mittels einer Drehscheibe kann der Mahlgrad in kleinsten Schritten von 0,025 Millimetern präzise eingestellt werden. Der leistungsstarke 200-Watt-Motor besitzt einen thermischen Überlastungsschutz. Ihr Gehäuse besteht in der Front aus hochglanzpoliertem Edelstahl, die Seitenteile sind aus besonders widerstandsfähigem pulverbeschichtetem Stahl. Vier Gummifüsse gewährleisten einen guten Stand auf jeglicher Fläche. Der absolut dichtschliessende Trichter aus Pyrexglas fasst circa 250 Gramm Espressobohnen. Der hochglanzpolierte Edelstahlbehälter schliesst via Klappdeckel, der beiliegende Dosierlöffel dient auch zum Anpressen des Pulvers im Siebträger.

Mahlgrad, Dosierung und anderes.

Damit Sie einen perfekten Espresso erhalten, muss der Mahlgrad laufend kontrolliert und nötigenfalls angepasst werden, um Probleme durch zu feines oder zu grob gemahlenes Pulver zu vermeiden. Diese Regulierung kann unter Umständen sogar mehrmals pro Woche nötig sein, wenn sich die meteorologischen Verhältnisse (Luftfeuchtigkeit, Temperatur usw.) stark verändern.

Um den Mahlgrad zu regulieren, drehen Sie den Ring am unteren Ende des Vorratsbehälters entsprechend den aufgedruckten Angaben, wobei eine höhere Zahl gröberes, eine niedrigere Zahl feineres Pulver bedeutet. Vergessen Sie nicht, das vorher gemahlene Espressopulver aus dem Auffangbehälter zu entfernen.

Die optimale Dosierung für einen perfekten Espresso beträgt 7,5 bis 9 Gramm.

Neben der normalen Reinigung und Pflege, wie sie für alle Maschinen üblich ist, muss das Mahlwerk in bestimmten Abständen ersetzt werden. Diese Arbeit muss von einem Fachmann vorgenommen werden und ist nach rund 100 bis 150 Kilogramm gemahlenem Espresso notwendig. Auf jeden Fall muss das Mahlwerk ersetzt werden, wenn:

- das frisch gemahlene Pulver (mindestens 50 Gramm) im Dosierwerk mehr als nur gerade lauwarm ist;
- auf dem frisch gebrühten Espresso Fett-Tropfen erscheinen (die von zerquetschten und nicht richtig gemahlenen Bohnen herrühren);
- der gemahlene Espresso zu fein (staubförmig) erscheint;
- der Satz im Filtersieb nach der Herstellung des Espressos trotz korrekter Dosierung sehr nass ist.

Technische Daten:

Moca	Breite	11 cm
	Tiefe	20 cm
	Höhe	31 cm
	Gewicht	5 kg
	Stromversorgung	240 V / 50 Hz [1]
	Kabellänge	175 cm
	Leistungsaufnahme	200 Watt

[1] *Ebenfalls lieferbar mit 120 V / 60 Hz / 200 W (USA-Version)*

Die Kaffeebohnen enthalten eine ganze Reihe von Ölen, Fetten und Wachsen. Deshalb sollten Sie den Trichter aus Pyrexglas von Zeit zu Zeit reinigen. Andernfalls kann ein bitterer, ranziger Geruch entstehen.

04 Espresso.
Die Bedeutung des Wassers.

Die Qualität des Wassers ist sehr wichtig für die Zubereitung eines guten Espressos. Damit sich Geschmack und Duft der gerösteten und gemahlenen Bohnen voll entfalten können, ist es wichtig, bei der Espressozubereitung möglichst kalkarmes Wasser zu verwenden.

Die Wasserhärte ist regional sehr unterschiedlich, denn sie hängt von der Menge der darin gelösten Erdkalisalze ab. Ein deutscher Härtegrad (°dH) entspricht dem Gehalt von zehn Gramm Kalk pro 1000 Liter Wasser. Viele Wasserfilterhersteller bieten Messkarten an, mit denen Sie sich schnell und unkompliziert darüber informieren können, wie sich Ihr Leitungswasser zusammensetzt und welchem Härtegrad es entspricht. Wir empfehlen einen Härtegrad von ungefähr 6 °dH (Umrechnungsfaktor: 1 °dH = 1,79 °fH). Ein Tischwasserfilter nimmt dem Wasser die Karbonathärte (Kalk), so dass sich das Aroma des Espressos voll entfalten kann. Ausser dem Geschmack gibt es jedoch noch einen weiteren wichtigen Grund, der für kalkarmes Wasser oder für einen Wasserfilter spricht: Kalkhaltiges Wasser führt zu Krustenbildungen in den Rohren und im Heizkessel und dementsprechend zu einem geringeren Wasserdurchfluss. Ausserdem sinkt durch Kalkverstopfungen die Temperatur des herausfliessenden Wassers bei der Espressozubereitung und beeinträchtigt dadurch das Ergebnis.

Die Bedeutung der Bohne.

01

02

Die meisten im Handel erhältlichen Espressomischungen bestehen aus zwei verschiedenen Sorten, welche sich in Bezug auf Geschmack, Koffeingehalt und Bohnenform deutlich unterscheiden. Arabica-Bohnen haben einen geschwungenen Einschnitt und sind länger und flacher. Die ungerösteten Bohnen haben eine mehr oder weniger intensive grüne Färbung. Der Einschnitt der Robusta-Bohne ist hingegen fast gerade, die Form der Bohne rundlicher und gewölbter. Die Farbe ist meist heller mit braunen oder auch grauen Schattierungen. Während Robusta-Bohnen einen leicht höheren Koffeingehalt aufweisen, sind Arabica-Bohnen im Geschmack etwas milder und aromatischer. Obgleich gelegentlich die Meinung vorherrscht, reine Arabica-Mischungen wären Mischungen mit Robusta-Anteil überlegen, muss doch festgehalten werden, dass ein geringer Robusta-Anteil (um zehn Prozent) den Geschmack und das Aroma festigt, die Espressozubereitung erleichtert und die typischen, leicht säuerlichen Merkmale der Arabica-Mischung kompensiert.

Auch wenn die gerösteten Bohnen in Vakuum- oder Ventilverpackungen ihre Eigenschaften über mehrere Monate fast unverändert behalten, sind sie doch innerhalb der ersten drei bis vier Wochen am besten. Wir empfehlen die Aufbewahrung an einem trockenen und gut belüfteten Ort. Wärme, Licht und starke Gerüche sind unbedingt zu vermeiden.

Geröstete Kaffeebohnen verlieren beim Kontakt mit der Luft schnell an Aroma. Deshalb sollte die Verpackung erst kurz vor dem Einfüllen in die Mühle geöffnet werden. Da gemahlene Bohnen ihren Geschmack noch viel rascher verlieren, bitte nicht mehr als die jeweils benötigte Menge mahlen.

01 Arabica-Bohne: roh, geröstet

02 Robusta-Bohne: roh, geröstet

Perfekter Espresso in fünf Schritten.

Die Vorbereitung
Die Espressomaschine sollte mindestens 15 Minuten vor dem Gebrauch eingeschaltet werden, damit in allen Teilen die richtige Temperatur und der notwendige Druck herrscht. Da sich gewisse Teile erst bei der Espressozubereitung richtig erwärmen, sollte man zunächst den Siebträger mit Sieb, aber ohne Pulver, einsetzen und etwas Wasser durch kurze Auf- und Abbewegung des Kolbenhebels auslaufen lassen. Zwei bis drei Mal wiederholen, bis Brühgruppe und Siebträger heiss sind.

Das Mahlen
Für den Betrieb der Mühle beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel «03 Moca» bzw. die Anleitung Ihrer Mühle.

Von entscheidender Bedeutung ist die Einstellung des Mahlwerks, durch welche die Feinheit des Espressopulvers bestimmt wird. Falls die Bohnen zu grob gemahlen wurden, fliesst das Wasser zu rasch durch das Pulver und es werden nicht alle erwünschten Aromateile herausgelöst. Das Resultat ist ein zu dünner und wenig aromatischer Espresso. Ist das Pulver hingegen zu fein gemahlen, fliesst das Wasser nur mit Mühe durch das Pulver und es entsteht ein bitterer, holzig schmeckender Espresso.

Da zahlreiche Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftdruck, Qualität, Mischung und Röstgrad der Bohnen für das Endergebnis von Bedeutung sind, gibt es nicht den «einzig richtigen» Mahlgrad. Als «ideal» gilt ein Mahlgrad, wenn das heisse Wasser das Pulver für einen einfachen Espresso in 20 bis 30 Sekunden durchfliesst.

Die Dosierung
Nach dem Mahlen geht es darum, den Siebträger mit der optimalen Menge an Espressopulver zu füllen. Als ideal gelten

Mengen zwischen 7,5 und 9 Gramm. Falls diese Menge nicht eingehalten wird, können sich dieselben Probleme ergeben, wie bei zu grob oder zu fein gemahlenem Espressopulver. Achten Sie unbedingt darauf, dass immer das richtige Filtersieb (für eine oder für zwei Tassen) verwendet wird. Bei einer Verwechslung ist das Resultat unbefriedigend.

Das Anpressen (Tampen)
Das Espressopulver im Siebträger muss vor dem Einsetzen in die Maschine richtig gepresst sein, um dem durchfliessenden Wasser den nötigen Widerstand entgegenzusetzen: Ist das Pulver zu wenig gepresst, kann das Wasser die Aromastoffe nicht vollständig herauslösen. Ist es hingegen zu stark gepresst, wird der Durchfluss des Wassers erschwert oder sogar unmöglich.

Ideal ist das Tampen mit einer Kraft von etwa 25 Kilogramm. Um ein Gefühl für den richtigen Anpressdruck zu erhalten, empfiehlt sich am Anfang das Üben mit Hilfe einer Personenwaage. Mit etwas Erfahrung werden Sie sicher bald den idealen Anpressdruck herausfinden.

Die Zubereitung
Nach dem Anpressen setzen Sie Sieb und Siebträger mittels einer kräftigen Drehung im Gegenuhrzeigersinn in die Brühgruppe ein. Tritt beim Niederdrücken des Kolbenhebels seitlich Wasser oder Espressopulver aus, haben Sie zuviel Espressopulver genommen oder den Siebträger nicht kräftig genug eingedreht. Sitzt der Siebträger richtig, ziehen Sie den Kolbenhebel langsam nach oben und drücken ihn anschliessend kräftig nach unten.

Das Ergebnis sollte ein herrlich duftender, köstlich schmeckender Espresso mit wunderschöner haselnussfarbener Crema sein!

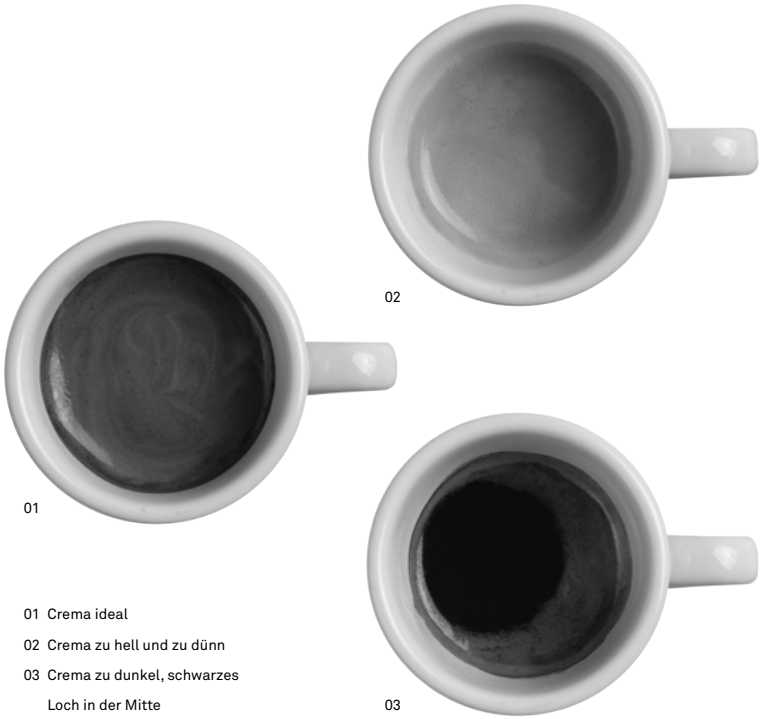
Beurteilung des Resultates.

Wenn Sie allen Empfehlungen gefolgt sind, ist das Resultat ein perfekter Espresso. Um ihn zu beurteilen gelten folgende Regeln:

Der optische Eindruck
Die Farbe der Crema auf der Oberfläche ist Ausdruck der Karamelisierung der in der Kaffeebohne enthaltenen natürlichen Zuckerarten. Im Idealfall ist sie von haselnussbrauner Farbe mit rötlichem Schimmer und durchzogen von mehr oder weniger regelmässigen Streifen (Abb. 01). Die Dicke der Crema sollte drei bis vier Millimeter betragen, sehr fein sein, also keine grossen Luftblasen enthalten, und mindestens zwei bis drei Minuten erhalten bleiben, ohne sich zu öffnen oder zu zerteilen.

Ist die Crema hell, grossblasig und dünn und verschwindet schnell, ist das meist ein Hinweis auf ungenügende Ausnutzung des Espressopulvers (Abb. 02). Ist die Crema dunkelbraun bis schwärzlich, mit einem weissen Fleck oder einem schwarzen Loch in der Mitte, ist sie dünn und hat die Tendenz, sich rasch an den Rand zurückzuziehen und dort einen schwarzen Ring zu bilden, liegt der Grund vermutlich in einem zu starken Auslaugen des Espressopulvers (Abb. 03).

Der Geruch
Das Espressoaroma setzt sich aus über tausend verschiedenen Stoffen zusammen. Der Geruch direkt nach dem Ausfliessen des Espressos muss intensiv und angenehm, leicht süsslich, dicht und kräftig sein. Er darf weder verbrannt noch holzig sein, weder nach Tabak noch nach Moschus riechen. Ein leichter Anflug von Haselnuss kann bei Mischungen mit hohem Arabica-Anteil auftreten. Ein unklarer, schwacher oder gar fehlender Duft ist praktisch immer ein Indiz für eine schlechte Ausnutzung des Espressopulvers. Ein beissender, säuerlicher oder zu dominanter Geruch weist auf eine zu intensive Ausnutzung des Espressopulvers hin.



01 Crema ideal
02 Crema zu hell und zu dünn
03 Crema zu dunkel, schwarzes Loch in der Mitte

Der Geschmack
Ein perfekt zubereiteter Espresso braucht keinen Zucker, dieser kann ihn jedoch abrunden. Die Geschmacksprüfung sollte ohne Zucker erfolgen, um jede Verfälschung des Aromas zu vermeiden. Der perfekte Espresso zeigt sich bei der Geschmacksprobe ausgewogen zwischen süsslichen und bitteren Komponenten, verfügt über Körper sowie eine ausreichende, aber nicht zu starke Dichte. Er schmeckt niemals verbrannt und hinterlässt keinen bitteren Nachgeschmack. Ein dünner Espresso mit wenig Körper, schalem, wässerigem Geschmack und ohne die nötige Dichte ist in der Regel auf schlecht ausgebrühtes Espressopulver zurückzuführen. Ein bitterer Espresso mit stechendem Geschmack, wenig Aroma und starkem Nachgeschmack ist in der Regel das Resultat von allzu stark ausgebrühtem Espressopulver.

Espressovielfalt.

Die italienische Bar ist ein beliebter Treffpunkt für eine kleine Erfrischung zwischendurch: für den obligatorischen Espresso, der in Italien nur «caffè» genannt wird, ein Glas Wein – und natürlich für heisse Debatten um Wichtiges und Unwichtiges. Hier kann man die unterschiedlichsten Caffè-Spezialitäten geniessen. Haben Sie diese hier schon einmal ausprobiert?

Caffè americano
Entspricht einer Tasse klassischem schwarzem Kaffee. Eine Tasse Wasser zum Sieden bringen, dann den Espresso in das Wasser einfliessen lassen.

Caffè brulot
In eine vorgewärmte Tasse wird Weinbrand oder Cognac mit einem Würfelzucker gelegt und angezündet. Mit Espresso übergiessen, darauf eine Haube aus Schlagsahne.

Caffè creme
Ein Espresso mit richtiger Crema, jedoch mit deutlich mehr Wasser. Das Lieblingsgetränk der Schweizer wird, dank dem wundervollen Schaum, auch liebevoll «Schümli» genannt.

Caffè corretto
Ein Espresso, der mit einem Schuss Grappa, Weinbrand, Anisschnaps oder einem Likör «korrigiert» wird.

Caffè doppio
Ein doppelter Espresso (ca. 50 ml), serviert in einer Espresso-Tasse.

Caffè freddo
Ein gezuckerter, kalt servierter Espresso.

Caffè latte
Milchkaffee auf Italienisch. Ein Espresso doppio wird zusammen mit heisser Milch in einem Glas oder einer Kaffeeschale zum Frühstück serviert. Meistens ohne Milchschaum.

Caffè macchiato
Ein Espresso mit einem Schuss Milch. Ein «gefleckter Kaffee», weil der Milchschaum auf dem Espresso einen kleinen weissen Fleck hinterlässt. Er wird heiss in einer Espressotasse serviert und erinnert an einen kleinen Cappuccino.

Caffè mischio
Espresso und Kakao «mischen» und mit Schlagsahne krönen. Eine interessante Alternative zur Latte macchiato.

Caffè moca
⅓ Espresso, ⅓ heisse Milch, ⅓ Kakao. Der Caffè moca wird in einem Glas serviert. Er kann nach Belieben gezuckert oder auch mit einer Haube aus Milchschaum serviert werden.

Caffè ristretto
Ein Espresso, der mit sehr wenig Wasser zubereitet wird. Meistens nur ca. 15 bis 20 ml anstatt der üblichen 25 ml. Meist wird er an der Bar im Stehen in einem Zug ausgetrunken.

Caffè shakerato
Ein Espresso, der mit oder ohne Zucker und Eiswürfeln im Cocktailmixer «geschüttelt» wird. Er wird, je nach Geschmack auch mit verschiedenen Aromen (z. B. Vanille) und/oder mit einem Schuss Grappa oder Amaretto gemixt und im Glas serviert.

Caffè sorbetto
Espresso wird in Eiswürfelbehältern tief gefroren, um danach mit Zucker und Milch im Mixer zerkleinert zu werden. Das Ergebnis ist eine weiche «Mousse», die mehr an ein Dessert erinnert und in geeisten Gläsern serviert wird.

Cappuccino
⅓ Espresso, ⅓ heisse Milch, ⅓ Milchschaum. Mit Kakaopulver oder Zimt bestreut wird er in einer speziellen Cappuccinotasse serviert. Der Name stammt von der nussbraunen Farbe, die an die Kutten der Kapuzinermönche erinnert. Es wird behauptet, dass der italienische Cappuccino seinen Ursprung in Wien hat. Die Italiener übernahmen den «Kapuziner», verwendeten jedoch statt der Schlagsahne Milchschaum und nannten ihn «Cappuccino».

Cappuccino chiaro
Ein Cappuccino, der mit weniger Espresso und mehr heisser Milch zubereitet wird.

Cappuccino scuro
Ein Cappuccino, der mit mehr Espresso und weniger heisser Milch zubereitet wird.

Cappuccino freddo
Ein Cappuccino auf Eis, der kalt serviert wird.

Frappuccino
Ein Espresso wird mit Zucker und flüssiger Sahne verrührt, gut gekühlt in ein Glas gefüllt – ein paar Eiswürfel dazu, fertig.

Latte macchiato
Latte macchiato wird im Glas serviert und zwar so, dass unten im Glas die heisse Milch, in der Mitte der Espresso und oben als Krönung kühler Milchschaum ist.

05 Erste Hilfe und mehr.
Tipps bei möglichen Störungen.

Ungenügend ausgebrühtes Espressopulver
Aussehen: Heller, grossblasiger Schaum, geringe Dicke und rasch verschwindend. Dünner, aromaschwacher Espresso, schal und wässerig.

Grund	Lösung
Espresso zu grob gemahlen	Espresso feiner mahlen
Espressomenge zu gering	Espressomenge erhöhen
Espresso zu wenig stark oder überhaupt nicht gestopft	Espresso stärker stopfen
Wassertemperatur unter 88 °C	Heizkesseldruck neu einstellen lassen
Espresso fliesst zu rasch aus (Ausflusszeit unter 20 Sekunden)	Temperatur und Druck prüfen; wenn in Ordnung, Espresso feiner mahlen, Menge erhöhen und/oder fester stopfen

Zu stark ausgebrühtes Espressopulver
Aussehen: Schaum dunkelbraun bis schwärzlich, mit einem weissen Fleck oder einem schwarzen Loch in der Mitte, dünn und mit Tendenz, sich schnell an den Rand zurückzuziehen. Geschmack stark und bitter, ohne eigentliches Aroma.

Grund	Lösung
Espresso zu fein gemahlen	Espresso gröber mahlen
Espressomenge über 10 g	Espressomenge auf 7,5 – 9 g einstellen
Espresso zu stark gestopft	Espresso schwächer stopfen
Wassertemperatur über 92 °C	Heizkesseldruck neu einstellen lassen
Espresso fliesst nur tropfenweise aus (Ausflusszeit über 30 Sekunden)	Temperatur und Druck prüfen; wenn in Ordnung, Espresso gröber mahlen, Menge reduzieren und/oder weniger fest stopfen

Problem	Grund	Lösung
Fehlendes Aroma	Falsch gelagerter Espresso	Keine grossen Vorräte anlegen Espressoverpackung erst kurz vor dem Gebrauch öffnen Nicht zuviel Espresso mahlen
Fettflecken auf der Crema	Mahlwerk verstopft oder abgenutzt	Mahlwerk reinigen oder ersetzen lassen
Unbefriedigender Geschmack des Espressos	Verkrusteter Filter Ausguss verstopft Dusche verschmutzt	Espressomaschine regelmässig reinigen und warten
Maschine und Kontrolllampe des Ein-/Ausschalters funktionieren nicht	Kein Strom	Haussicherung kontrollieren Stecker ist nicht korrekt eingesteckt
	Ein-/Ausschalter defekt	Schalter ersetzen lassen
Kontrolllampe des Ein-/Ausschalters leuchtet, aber das Wasser wird nicht heiss	Kein Wasser im Heizkessel	Wasserstand im Heizkessel und Heizkessel kontrollieren
	Thermosicherung unterbrochen	Maschine einschicken
	Heizelement kaputt	Heizelement ersetzen lassen
Maschine produziert keinen Dampf	Düse des Dampfrohres verstopft	Düse mit Hilfe einer feinen Nadel reinigen
Maschine unter Druck, aber Espresso fliesst nicht aus	Kein Wasser im Heizkessel	Wasser nachfüllen
	Pulver zu fein gemahlen	Espressomühle überprüfen
	Zuviel Pulver im Sieb	Espressomenge überprüfen
Espresso fliesst am Rand des Siebträgers aus	Siebträger ist nicht korrekt eingesetzt	Siebträger kontrollieren
	Zuviel Espresso im Sieb	Espressomenge überprüfen
	Rand des Siebträgers ist verschmutzt	Rand des Siebträgers reinigen
	Dichtung ist verschlissen	Dichtung ersetzen

Literatur rund um den Espresso.

Francesco und Riccardo Illy
«Kaffee. Von der Bohne zum Espresso»
Arnoldo Mondatori Editore, Mailand 1993

Thomas Leeb, Ingo Rogalla
«Perfekt zubereitet. Kaffee, Espresso & Barista»
TomTom Verlag, München 2002

Vera de Blue
«Caffè. Genuss & Inspiration»
Werd Verlag AG, Zürich 2000

Sara Salvin, Karl Petzke
«Espresso – Kultur und Küche»
Hädecke Verlag, Weil der Stadt 1994

Walter Vogel
«Caffè, per favore! Die Welt des italienischen Caffès»
Ars Vivendi Verlag, Cadolzburg 2007

Simone Hoffman, Rolf Bernhardt
«Die Welt des Kaffees»
Neuer Umschau Buchverlag GmbH,
Neustadt an der Weinstrasse 2007

NZZ Format
«Kaffee und Tee – Die Filme»
DVD, Art. Nr. 84507
www.nzz-format-shop.ch

Martin Kienreich, Dr. Steffen Schwarz, Luca Siermann
«FAQ Kaffee. Fragen, Antworten, Quintessenzen»
coffee media & event, Mannheim 2008

Was es sonst noch an Schönem und Neuem aus der Welt von Olympia Express gibt, erfahren Sie im Internet.

Ideen und Anregungen.

Wir bei Olympia Express denken bei der Entwicklung unserer Produkte immer erst an die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden. Wenn Sie also eine Idee oder Anregungen haben oder uns sonstige Erfahrungen – positive wie negative – über diese Maschine mitteilen möchten, freuen wir uns über Ihre Zuschrift. Verbindet Sie ein besonderes Erlebnis mit Ihrer Maschine? Dann lassen Sie andere Olympia Express-Liebhaber daran teilhaben! Wir veröffentlichen die schönsten und interessantesten Geschichten auf unserer Website.

Herzliche Grüsse aus der Schweiz von Ihrem Olympia Express-Team

Hersteller:
Olympia Express SA
Burgstrasse 26
CH 8750
Glarus Schweiz

T +41. 91. 646 15 55
F +41. 91. 646 15 69

info@olympia-express.ch
www.olympia-express.ch

Der Hersteller behält sich ausdrücklich Änderungen der beschriebenen Eigenschaften, Leistungen und technischen Daten wie auch des Zubehörs vor. Olympia Express entwickelt alle Modelle und Typen ständig weiter.

Alle Rechte sind vorbehalten. «OLYMPIA EXPRESS» und «CREMINA» sind registrierte Marken der Olympia Express SA.

Copyright 2008 Olympia Express SA

Sicherheitshinweise. Kurz und bündig.

- Stellen Sie die Cremina auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Befüllen Sie den Heizkessel immer zuerst mit Wasser.
- Schalten Sie die Cremina nie ein, wenn der Wasserstand bei «min» angelangt oder der Heizkessel leer ist. Das Heizelement könnte sonst beschädigt werden.
- Im Betriebszustand können an Ihrer Cremina sehr hohe Temperaturen auftreten und es kann auch heisser Dampf aus dem Heizkesselverschluss austreten. Bitte berühren Sie die Cremina dort nicht. Die aufgeheizte Cremina ist nicht transportfähig.
- **Bitte nie den Heizkesselverschluss aufdrehen, solange die Cremina eingeschaltet und der Dampf nicht vollständig aus dem Dampfrohr abgelassen ist.**
- Bei Störungen während des Betriebs und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen.
- Die Cremina ist durch einen Thermostat vor Überhitzung und Überdruck geschützt. Wenn der Thermostat den Strom unterbricht, erlischt die Kontrolllampe 5, der Ein-/Ausschalter 4 bleibt beleuchtet. Der Reset-Schalter befindet sich im Inneren der Cremina und muss vom Servicehändler zurückgesetzt werden.
- Reinigen Sie die Cremina nur trocken oder allenfalls mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie vorher den Netzstecker.
- Tauchen Sie die Cremina nicht ins Wasser.
- Schützen Sie die Cremina immer vor Frost. Einfrierendes Wasser kann die Cremina zerstören.
- Die Cremina nicht am Netzkabel tragen oder ziehen.

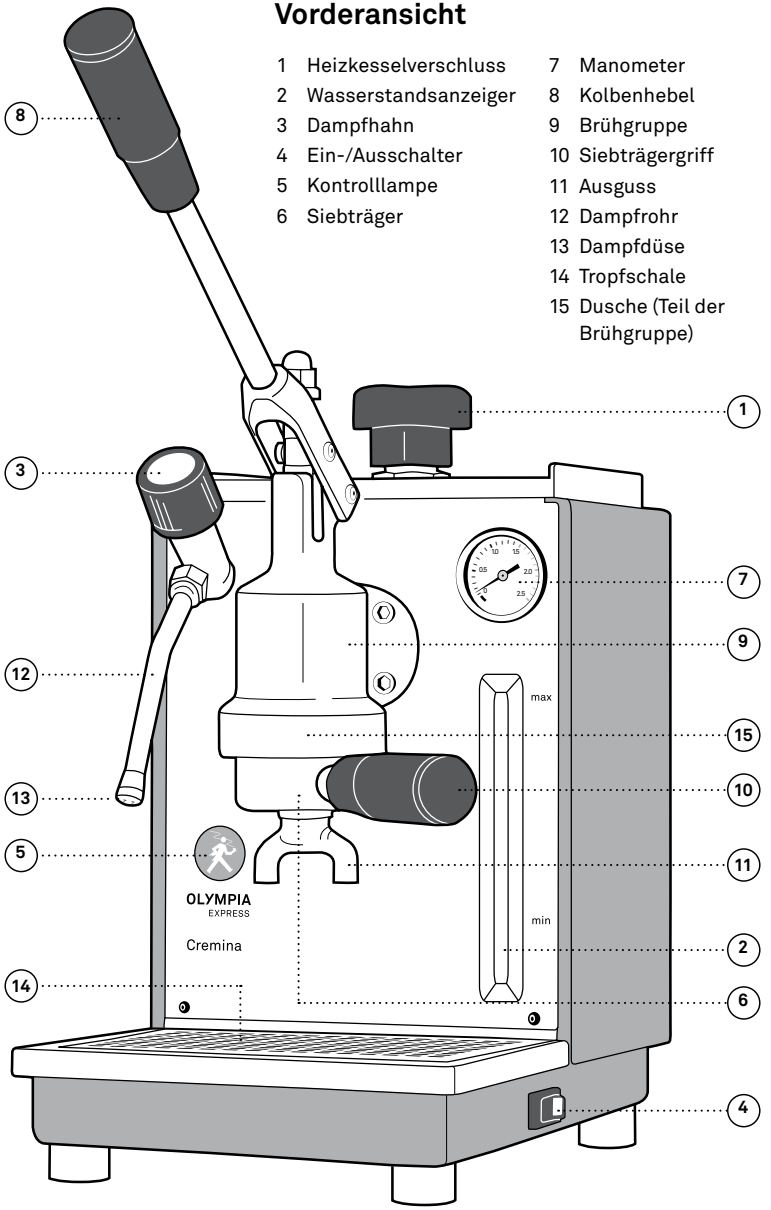
Notizen

Notizen

Notizen

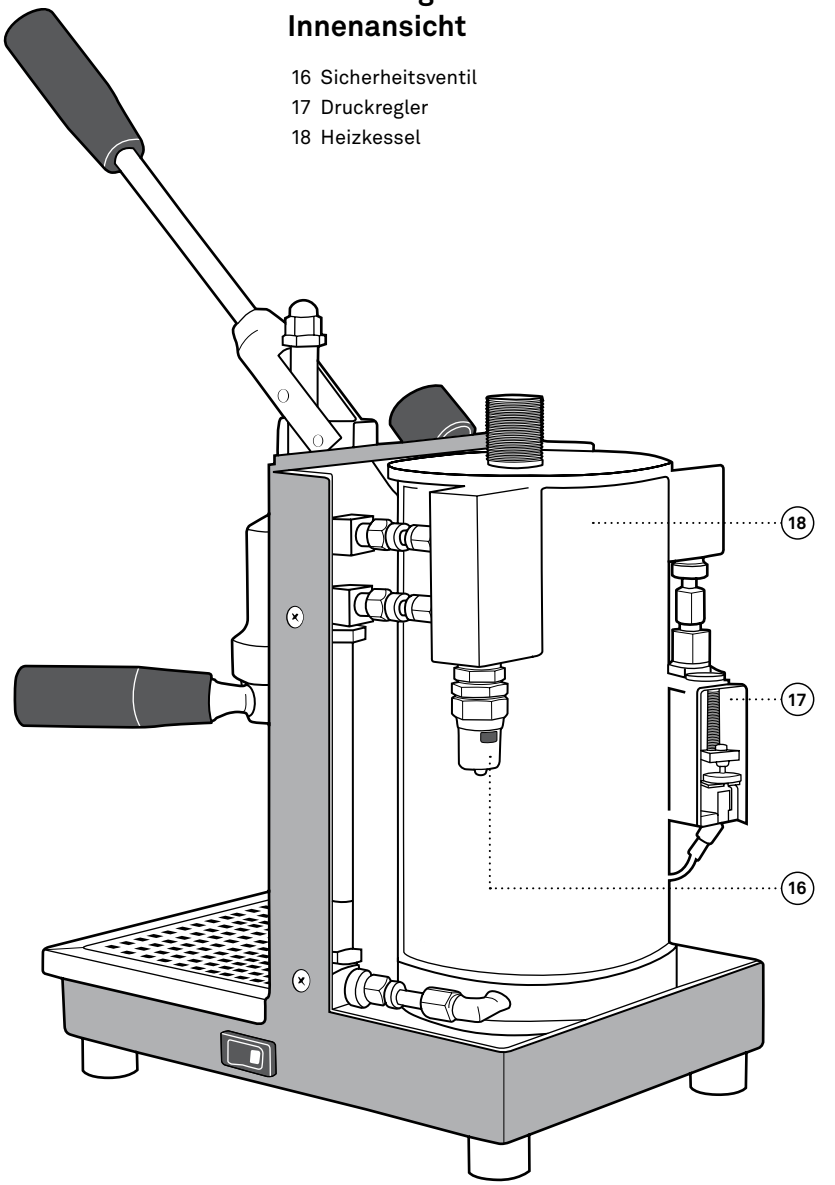
Bedienungselemente
Vorderansicht

1 Heizkesselverschluss
2 Wasserstandsanzeiger
3 Dampfhahn
4 Ein-/Ausschalter
5 Kontrolllampe
6 Siebträger
7 Manometer
8 Kolbenhebel
9 Brühgruppe
10 Siebträgergriff
11 Ausguss
12 Dampfrohr
13 Dampfdüse
14 Tropfschale
15 Dusche (Teil der Brühgruppe)

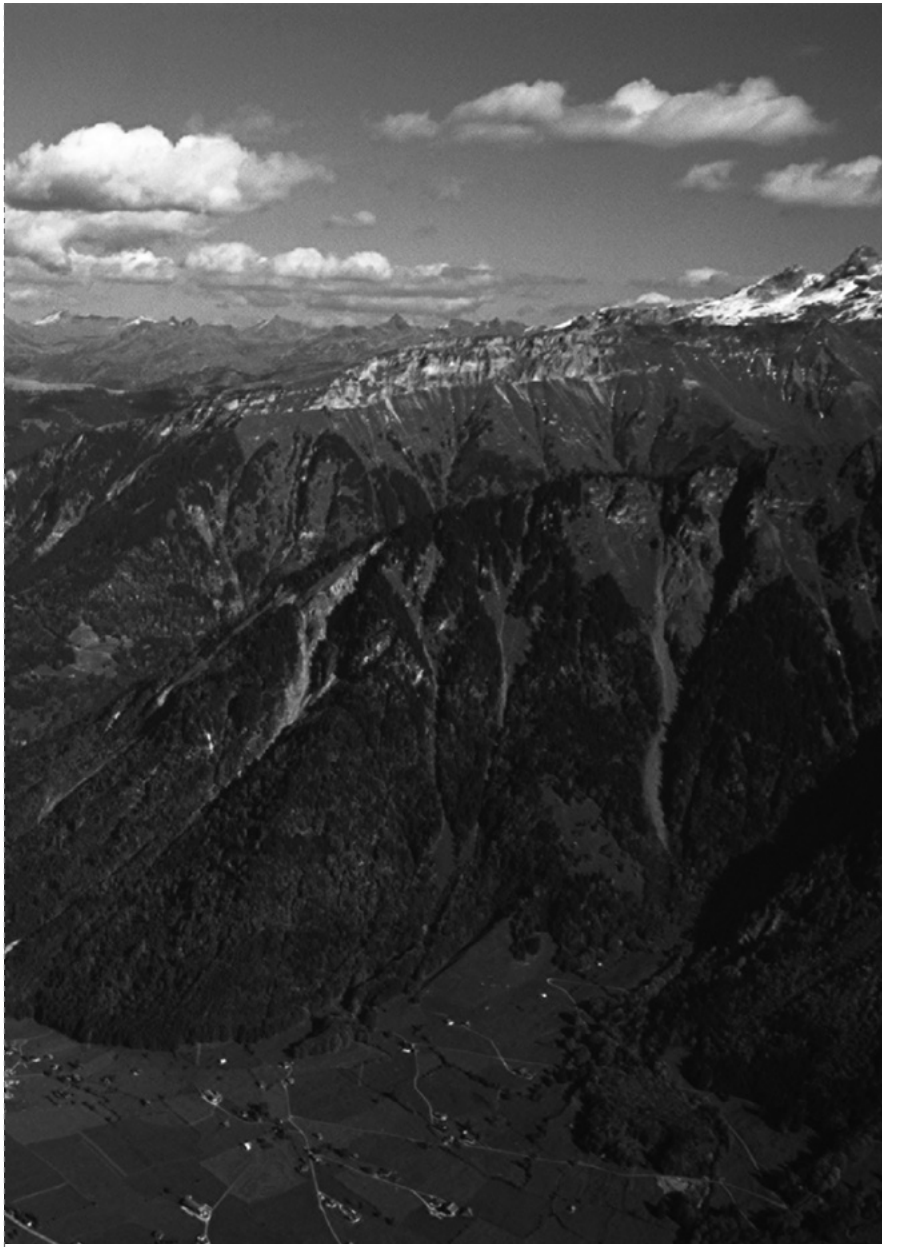


Bedienungselemente
Innenansicht

16 Sicherheitsventil
17 Druckregler
18 Heizkessel



Notizen



Eine Entscheidung fürs Leben. Olympia Express ist eine Schweizer Manufaktur für exklusive Espressomaschinen und -mühlen. Mit einer 80-jährigen Entwicklungs- und Handwerkstradition gehört die kleine, aber feine Manufaktur zu den Pionieren im Markt der Premium-Espressomaschinen. Die Ingenieure und Mechaniker leben noch heute die Werte des Gründers und kümmern sich liebevoll um jedes noch so kleine Detail mit Hingabe und Schweizer Präzision. Durch den Einsatz hochwertigster Materialien und eigens entwickelter Komponenten entstehen besonders kompakte Maschinen und Mühlen in edlem Design, einzigartiger Qualität und mit herausragender Langlebigkeit. Hand made und Swiss made. Die Voraussetzung für höchsten Espressogenuss.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.olympia-express.ch

Schweizer Manufaktur feinster Espressomaschinen.

MADE SWISS